**Spinaziestamppot met gehakt uit de oven van Wim Ballieu**

Nodig:

500 gram kruimige aardappelen (geschild)

500 gram half-om-half gehakt

300 gram diepvries spinazie

½ broccoli in roosjes

2 eieren

boter

1 sjalot/kleine ui

peper

zout

nootmuskaat

1 koffielepel knoflookpasta

½ theelepel cayennepeper

Panko

Bereiding:

Laat de spinazie ontdooien. Kook de broccoli roosjes in 10 minuten gaar en kook. Stoof de spinazie in een klontje boter, kruid met voldoende peper, zout en nootmuskaat. Kook de eieren 8 minuten zodat ze nog zacht zijn van binnen. Kook de aardappelen gaar. Snipper de sjalot/ui en knoflook en fruit in een klontje boter. Doe het gehakt erbij en bak het rul, kruid met peper, zout en cayennepeper. Vet een ovenschaal schaal in, schep het gehakt erin en leg de gepelde eieren erin. Stamp de aardappelen tot puree met een beetje boter en melk, breng op smaak en meng de broccoli en spinazie erdoor. Verdeel over het gehakt, strooi er panko over en zet 20 minuten in de oven totdat de panko goudbruin is.